

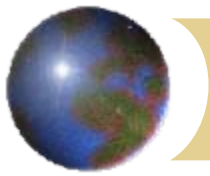
## **“El sueño de la Quinua: una ruta turística de desarrollo local alrededor de la comuna de Paredones”**

**Mg. Lizbeth Núñez Carrasco** Académica Instituto de Ciencias Sociales  
Universidad Católica del Maule – IMAS.

**Doctor Didier Bazile (Coordinador proyecto IMAS)**, Centre de  
Coopération Internationale en Recherche Agronomique  
pour le Développement (CIRAD) – Instituto de Geografía PUCV

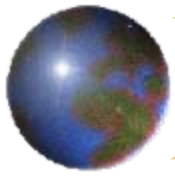
**Doctor Jorge Negrete Sepúlveda** Director Instituto de Geografía Facultad de Recursos  
Naturales Pontificia Universidad Católica de Valparaíso - IMAS

Valparaíso, otoño de 2009



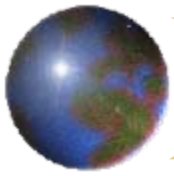
# Plano ( 15 minutos => 10 diapositivas maximo !)

- Problemática (2 diapo)
  - Cultura y agricultura en el tema del Turismo rural y de la Biodiversidad
- Características de la región : (2 diapo)
  - Aspectos sociales : viejos
  - Aspectos económicos : pobreza, homogenización
  - Aspectos del Medio ambiente : Secano costero y sitios de interés turísticos
  - Aspectos culturales : gastronomía
- Identidad de la quinua ahora (4 diapo)
  - Fortalezas y debilidades en la región
  - Agricultores aislados, 1 solo evento al año de la Virgen de Paredones, etc.
- Nuestro sueño : valorar el territorio a través de una ruta turística (2 diapo)



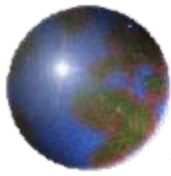
## *Problemática (1/2)*

- Cultura y agricultura en el tema del Turismo rural y de la Biodiversidad
  - 2 Diapositivas



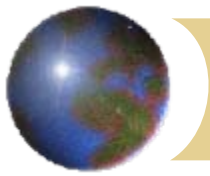
## *Pregunta de investigación (2/2)*

- Cultura y agricultura en el tema del Turismo rural y de la Biodiversidad
  - 2 Diapositivas



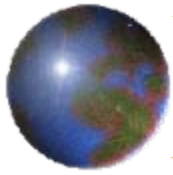
# *Resultados (1/2)*

- Características de la región : (2 diapo)
  - Aspectos sociales : viejos
  - Aspectos económicos : pobreza, homogenización
  - Aspectos del Medio ambiente : Secano costero y sitios de interés turísticos
  - Aspectos culturales : gastronomía



## *Resultados (2/2)*

- Características de la región : (2 diapo)
  - Aspectos sociales : viejos
  - Aspectos económicos : pobreza, homogenización
  - Aspectos del Medio ambiente : Secano costero y sitios de interés turísticos
  - Aspectos culturales : gastronomía



## *Discusiones (1/4)*

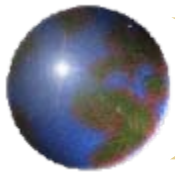
- Identidad de la quinua ahora (4 diapo)
  - Fortalezas y debilidades en la región
  - Agricultores aislados, 1 solo evento al año de la Virgen de Paredones, etc.



## *Discusiones (2/4)*

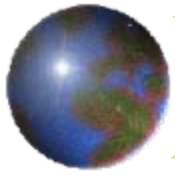
- Identidad de la quinua ahora (4 diapo)
  - Fortalezas y debilidades en la región
  - Agricultores aislados, 1 solo evento al año de la Virgen de Paredones, etc.





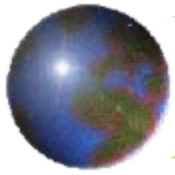
## *Discusiones (3/4)*

- Identidad de la quinua ahora (4 diapo)
  - Fortalezas y debilidades en la región
  - Agricultores aislados, 1 solo evento al año de la Virgen de Paredones, etc.



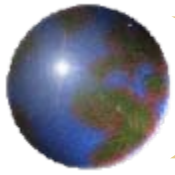
## *Discusiones (4/4)*

- Identidad de la quinua ahora (4 diapo)
  - Fortalezas y debilidades en la región
  - Agricultores aislados, 1 solo evento al año de la Virgen de Paredones, etc.



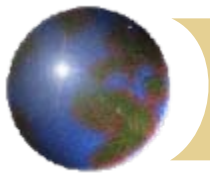
## *Perspectivas (1/2)*

- Nuestro sueño : valorar el territorio a través de una ruta turística (2 diapo)



## *Perspectivas (2/2)*

- Nuestro sueño : valorar el territorio a través de una ruta turística (2 diapo)



# *Proyecto IMAS en la zona centro sur Regiones*

## *Ohiggins y Maule: litoral costero*

### **Etapas de inicio: sondeo**

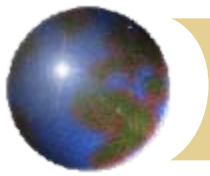
- **Objetivo:** determinar la ubicación geográfica y social de productores de quinua procurando generar confianzas y legitimación (8 meses)
- **Perspectiva:** etnográfica
- **Metodología y técnicas:** entrevistas semi estructuradas y en profundidad.
- **Resultados:** contacto con la cooperativa Las Nieves en Paredones y diez productores en el Maule, confianzas iniciales y el inicio de la comprensión de una Cultura rural propia de la zona. Establecimos un Foco: Comuna de Paredones



# *Región de OHiggins: “zona huasa” por excelencia*

- Capital Rancagua, situada entre los paralelos 34° y 35° latitud Sur, 70 y 72 longitud Oeste, en plena zona mediterránea, abarca un 2,3 % de Chile continental con una superficie de 16.387 Km<sup>2</sup> y un total de 780.627 habitantes según el CENSO 2002, distribuidos en tres Provincia, Cachapoal, Colchagua y Cardenal Caro y treinta y tres comunas en esta región se han cultivado por décadas, manifestaciones de la identidad nacional o *chilenidad*.

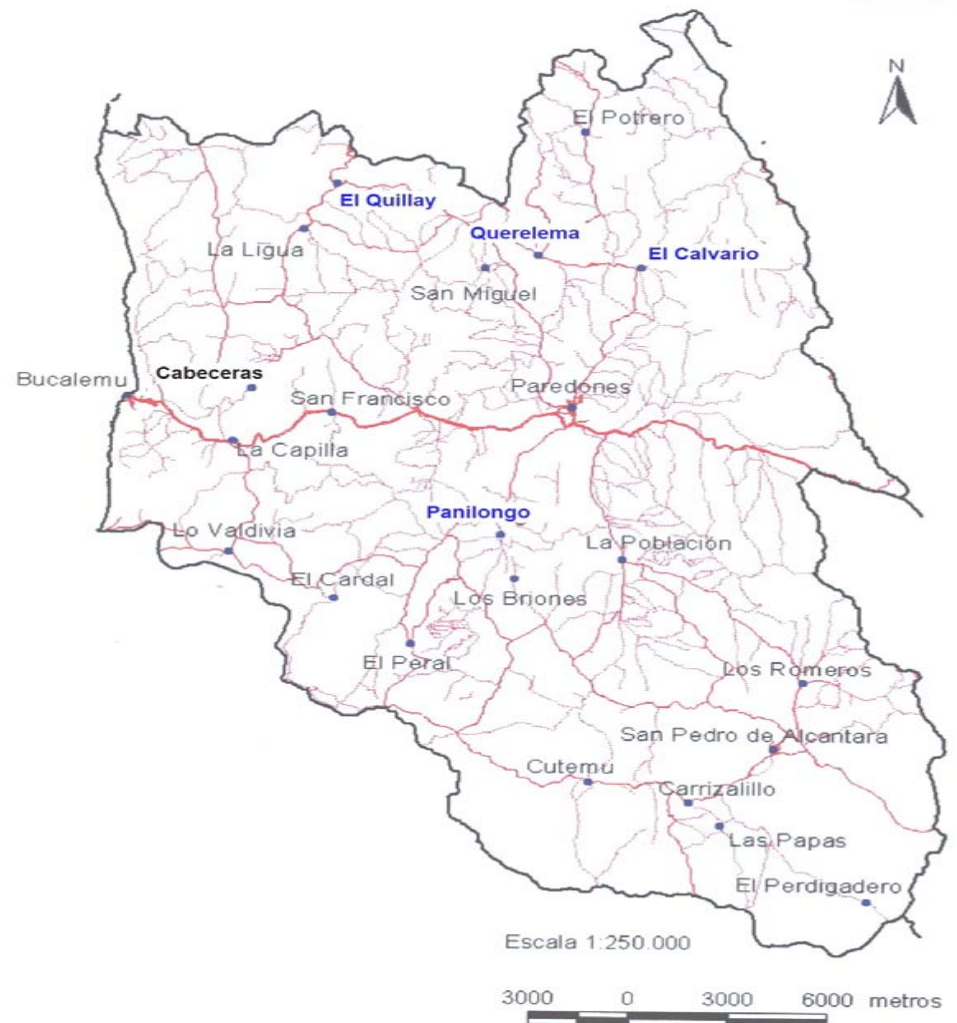
- ❖ *el culto a la cueca*
- ❖ *el rodeo*
- ❖ *la trilla a yegua suelta*
- ❖ *las carreras a la chilena*
- ❖ *la gastronomía campesina*
- ❖ *los juegos tradicionales*
- ❖ *La conservación de costumbres de producción agrícola de un alimento extraordinario: Quinoa..*



# *Comuna de Paredones*

## *Provincia cardenal caro*

- La Provincia Cardenal Caro corresponde a la zona del litoral costero en el borde oeste de la región, allí sólo habita el 5,2% de la población regional, se trata de un enclave campesino tradicional que presenta las mayores desigualdades sociales, económicas y territoriales dentro de la región. En esta Provincia se presenta alto porcentaje de pobreza y una tasa de analfabetismo del 18,2 %. Esto se explica por la migración de la población joven y económicamente activa, hacia otras provincias o regiones del país, pues las fuentes de trabajo se reducen a actividades agrícolas de temporada y en la actividad que desarrollan pequeños productores agrícolas o de economía familiar campesina.





# *Descripción de costumbres y tradiciones en torno a la producción y consumo de quinoa” en la comuna de Paredones Región Ohiggins.*

## ● Problema de Investigación:

*¿Existe una cultura de la quinoa en Paredones?*

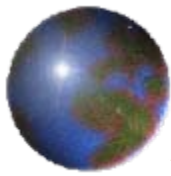
*Tipo de Estudio: exploratorio con alcances descriptivo*

## ● Métodos y Técnicas:

*Encuesta a productores y su unidad familiar*

*Cuestionario semi estructurado y pauta de Observación abierta. Reuniones técnicas.*





# *Dimensiones de la Vida Rural que se investigaron*

## ● Biodiversidad agrícola

La multitud de plantas, animales y microorganismos en los niveles genético, de las especies y del ecosistema, indispensable para sostener las funciones principales, para la producción de alimentos y la seguridad alimentaria.

*¡La biodiversidad agrícola constituye la base de la seguridad alimentaria y los medios de subsistencia de todas las personas (FAO, 1997)!.*

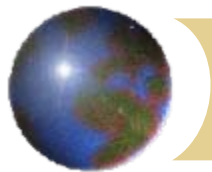
Es el producto de las interacciones entre el medio ambiente, los recursos genéticos y los sistemas de gestión y prácticas usados por los *agricultores*.

## ● Diversidad Cultural

- Unesco (2001), define la *Cultura* como el conjunto de rasgos distintivos espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o a un grupo y que abarca, además, las artes y las letras, los modos de vida, las maneras de vivir juntos, los sistemas de valores, las tradiciones y las creencias.

- *Diversidad Cultural* Multiplicidad de formas en las que se expresan las culturas, que se transmiten mediante una identidad que en lo personal se expresa en un "yo soy" y en lo grupal, nos convoca con un "nosotros somos".

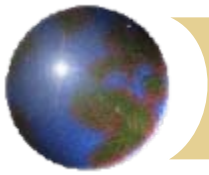
- Patrimonio inmaterial:  
*identidad cultural*



# *Expresiones de cultura*

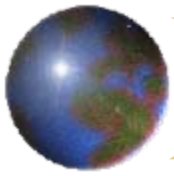


Describir el modo de producción tradicional de los alimentos que la comunidad paredonina desarrolla tratando de comprender la relación que sostienen con los recursos naturales que allí establecen. En particular el caso de la *Chenopodium QUinoa Willd* y su posible sustentabilidad heredando a nuestros hijos y nietos.



- ***La gastronomía*** es la expresión cultural de un pueblo en la mesa. Sobre el mantel se dibuja todo el potencial agroalimentario de un territorio, tras haber permanecido inalterable en las costumbres alimenticias de sus habitantes.
- ***La alimentación en general constituye un vector de identidad cultural y el comer en particular, es una forma muy íntima de reafirmar la propia identidad personal, familiar y comunitaria. Alimentarse se asocia a la vida cotidiana y es especialmente importante en celebraciones y fiestas***
- ***las relaciones que se establecen entre la biodiversidad agrícola en la producción local de los alimentos y la diversidad cultural asociada .***





# *¿Qué es la quinoa?*





# ¿Que es la Quínoa?



La quínoa es una planta andina reconocida por la Organización Mundial de la Alimentación y la Agricultura (FAO) como productora de un grano cuyas características superan a los cereales más conocidos, siendo así de los alimentos vegetales más completos.







Germinación



Panojamiento



Floración



Madurez  
Fisiológica

***Es un alimento sumamente nutritivo debido a su calidad proteica sobresaliente y alto contenido de una serie de vitaminas y minerales. Carece de gluten favoreciendo a los celíacos y contiene saponina. La FAO la seleccionó como un cultivo destinado a ofrecer seguridad alimentaria en el Siglo XXI.***





# *Trabajo de campo*

## ● Facilitadores:

- Contar con un informante clave, quien conocía el territorio y algunos productores y consumidores, lo que aportó positivamente en el establecimiento de lazos de confianza para el desarrollo de nuestra investigación.

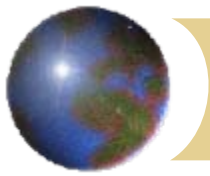
- La buena acogida y disposición a participar de la investigación por parte de los productores y consumidores encuestados.

El conocimiento de la zona, sus costumbres y tradiciones por parte de una de las integrantes del grupo, ayudó a tener un mayor conocimiento de la realidad de la comuna.

## ● Obstaculizadores:

- El difícil acceso a los distintos sectores en los que se investigó debido a las enormes distancias, la falta de medios de transporte y el mal estado de los caminos.





## *Resultados: sectores El Calvario, Querelema, El Quillay y Panilongo*

**Edad** un 6% se encuentra en el rango de edad de entre 39 y 48 años;  
un 11% se encuentra en el rango de edad de entre 49 y 58 años;  
un 27% se encuentra en el rango de edad de entre 59 y 68 años;  
un 28% se encuentra en el rango de edad de entre 69 y 78 años;  
un 28% se encuentra en el rango de entre 79 y 88 años.

**Estado civil** 11% son solteros, el 67% son Casados; el 17% son separados, l 6% convive

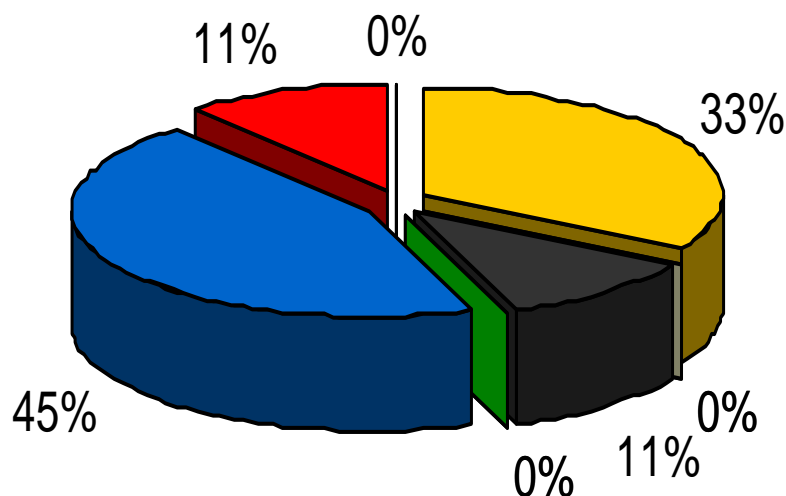
**Con quienes viven** el 11% viven solos el 22% señala que su grupo familiar está compuesto por 2 personas el 17% señala que su grupo familiar está compuesto por 3 personas el 22% señala que su grupo familiar está compuesto por 4 personas el 28% señala que su grupo familiar está compuesto por 5 y más persona.

- **Actividad económica:** un 88% son agricultores; 6% es temporero; 6% realiza otro tipo de actividades.





## Distribución Según Tenencia de la Tierra que Trabaja



- Propia con título inscrito
- Propia con título irregular
- Propia recibida en goce o regalía
- Propia por sucesión
- No Propia arrendada sin contrato
- No Propia arrendada con contrato
- No Propia recibida en media
- No Propia cedida
- Tomada sin consentimiento del propietario

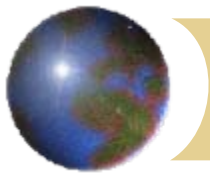


# *Proceso productivo*

- El arado y arado se efectúa entre Septiembre y Octubre utilizando entre 0 y 4 kilos de semillas. El sistema de siembra preferido es al voleo, utilizando el terreno para la siembra de Quínoa junto a otros cultivos.
- En la cosecha, usan la hechona para cortar la Quínoa, en la segunda quincena de Enero. La apilan sobre un plástico u otro material. La cantidad de Quínoa cosechada anualmente, obtenida, entre 0 y 299 kilos, siendo el sector de Panilongo el que presenta mayor producción anual, lo que en promedio corresponde a 529 kilos.
- Respecto a la trilla, entre la segunda quincena de febrero, y la primera quincena de Marzo, siendo realizada a través de un sistema manual, golpeando las gavillas con un palo.
- Posterior a la trilla, se realiza la limpieza de la Quínoa, utilizando el aventado y harneo de la semilla.

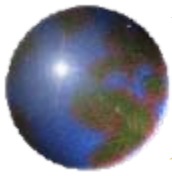


- Respecto a la distribución según la forma de obtención de la Quínoa, se destaca que el 66% obtuvo la semilla a partir de la propia producción. El método de desaponificado que se utiliza, es por excelencia el lavado de la Quínoa con agua fría.
- En cuanto a la preparación de la Quínoa, es importante destacar que un 49% señaló cocinarla en guisos y bebidas, siendo éstas las formas tradicionales de consumo. Su consumo mensual, según el 45% de los entrevistados, es entre 3 y 4 kilos al mes.
- El conocimiento culinario y las formas de consumo de esta semilla se remonta a madres, abuelas y bisabuelas de las entrevistadas.



**Pequeños  
productores  
agrícolas:  
Concientes  
Y políticamente  
responsables  
Se encuentran  
cuidando  
la biodiversidad  
agrícola  
y la  
seguridad  
alimentaria**

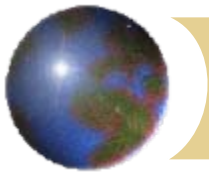




# *Cooperativa Las Nieves*

- *El día 5 de agosto de cada año, Paredones se llena de fiesta y visitantes que vienen a la celebración de la Virgen de las Nieves, allí se realiza el día de la quinoa.*

*Una comunidad sana es aquella que cuida a las personas que la integran y se caracteriza por contar con personas sanas. (David Korten, 1996)*

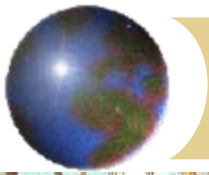


## *Cultura y agricultura: Turismo Rural en la zona huasa de Chile Central*

**Un turismo participativo que respeta y valora la cultura de quienes abren sus puertas a nuevas visitas, generando un proceso enriquecedor de Aculturación.**

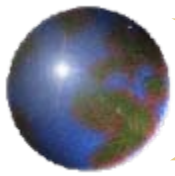
**Supone actividades turísticas que se despliegan en los medios rurales, basadas en las ventajas del entorno natural y humano específico de las zonas y que configuran encuentros entre personas y diálogo entre historias y culturas diversas.**





*Establecer un recorrido de visitas a restaurantes de la zona que integren este alimento como el ingrediente principal de platos fríos y calientes, dulces y salados, basados en el conocimiento tradicional e incorporar innovación gastronómica.*

*Integrar al turista en una experiencia de cercanía y autenticidad compartiendo con familias campesinas productoras de quinoa que permita al visitante conocer esta semilla en todas sus dimensiones, viviendo "desde dentro" la cultura del campo.*



# *Ruta de la quinoa: una alternativa de desarrollo local en red*

- *Invitar a los actores locales clave como la cooperativa Las Nieves y la municipalidad a integrar un equipo de planificación y ejecución de un proyecto turístico rural.*
- *Incorporar a diversos actores locales en esta iniciativa, que constituya una alternativa comunitaria de empleo.*
- *Capacitar a los actores locales clave en la elaboración y desarrollo de bienes y servicios asociados a la ruta, tales como publicidad, transporte, comunicaciones, comercialización, artesanía local, etc.*

